

Mad & Klima, efterår 2009

OM MAD&KLIMA, EFTERÅR 2009.....	3
HVORFOR MAD & KLIMA ?	4
EVALUERING.....	6
Workshoppen	6
Besøget på gården.....	6
Produkter.....	8
Optakten og beskrivelsen af hvad det her skulle handle om	8
Internet-undersiden om projektet	9
Det samlede forløb og styringen af det.....	9
Ændringer som projektet har været medvirkende til.....	10
KONKLUSION PÅ EVALUERINGEN	10
FRA PROJEKT TIL FORANKRING	10
PERSPEKTIVERING	11
Børn og ansvar.....	11
Børn elsker mad.....	11
Lærernes udfordringer.....	11
Undervisning på seminarerne	11
Familierne mangler viden og vejledning	11
FREMTID.....	12
Gentagelse af projektet	12
Projektets udbredelse.....	12



OM MAD&KLIMA, EFTERÅR 2009

Skov- og Naturstyrelsen gav midler til projektet "Mad og Klima", med det formål at sætte fokus på emnet gennem et undervisningsforløb for skoleklasser i Indre By og på Christianshavn. Det var Miljøpunkt Indre By og Christianshavn, der gennemførte projektet i samarbejde med Green Events. 4 klasser deltog fra Nyboder skole, Christianshavns skole og Den Classenske Legatskole.

Lærere på skolerne i området har været involveret fra starten, idet de indledningsvis blev indbudt til et brainstorm-møde. Ved mødet taltes der om at man ikke lærer børn noget ved en løftet pegefinger, og ej heller med frygtelige historier om klodens tilstand. Det blev vigtigt at slå fast, at projektet skulle have et praktisk udgangspunkt, at det er maden, dens smag og vores sanser, der er den vigtigste forudsætning for at bringe de gode oplevelser, den nye inspiration og ikke mindst lysten til at tage små, men vigtige skridt i retning af nye og gode madvaner.

Overordnet set kunne man ønske sig følgende:

- Det skal være sjovt for både lærere og elever
- Det skal være inspirerende
- Det skal være praktisk forankret i hjemkundskaben, men Natur og Teknik kan indgå for at få viden etableret.
- Der skal tænkes muligheder – i stedet for begrænsninger
- Der må ikke gøres klasseforskel (socialt)
- Der skal lægges op til friheden til at vælge til og fra
- Smagen er vigtig
- Det skal være for elever i 6. klasse. I dét klassetrin er man i stand til at arbejde praktisk, tage viden ind og motivere andre med det man brænder for.

Efter brainstorm-mødet blev konklusionen at der skulle være en "opgraderende" workshop for lærerne og så skulle eleverne med ud på en gård for at se, mærke og lave maden dér.

Workshoppen blev styret af Birte Brorson og gårdbesøgene blev afholdt på Krogerup Avlsgaard.

Workshoppen blev en indføring i emnet via en PowerPoint præsentation. Birte havde medtaget mad for praktisk at demonstrere forskelle i indvirkning på CO2 forbruget. Og så var der god tid til at lærerne kunne diskutere og kommentere på vinklingen i forhold til børnene.

For eleverne fik hver klasse en dag på Krogerup Avlsgård med rundvisning, lidt fri leg på gården og madlavning udendørs. Deres klasselærere og hjemkundskabslærere deltog også. Lærerne fulgte op på oplevelserne, og gør efterfølgende indsatser på at inddrage fokus på klima i den ugentlige undervisning i hjemkundskab, efter egen fornemmelse og eget valg.

Det blev også udarbejdet en webside om projektet, www.a21.dk/madogklima. Gyldendahl donerede eksemplarer af Klimakogebogen til hver klasse og så fik klasserne også en plakat over årstidens grønt. Ved besøget på gården fik klasserne mulighed for at få en kasse grønt med hjem.

Alt foregik i efteråret 2009. Det har været et spændende forløb og er blevet vel modtaget alle vegne.

HVORFOR MAD & KLIMA ?

I dag ved vi at mad står for en væsentlig del af vores samlede CO2 udledning. Undersøgelser viser at produktion og forbrug af fødevarer udgør mellem 22 og 31 procent af vores samlede effekt på klimaet. Kødproduktionen beslaglægger 70-80 procent af de globale landbrugsarealer, hvilket svarer til 30 procent af landjorden på kloden. Hver dansker smider 135 kg organisk affald ud hvert år. 65 kg af dette er direkte spiseligt. Undersøgelser viser også at vi spiser betydeligt mere kød end sammenlignelige lande. Og sammenlignet med andre befolkninger i Europa, så bruger danskerne mindst af vores disponible indkomst på mad. Den anerkendte kok Bo Jakobsen har udtalt: "Det er måske en hel generations madkultur vi skal ha' samlet op på."

Der er altså god grund til at handle på viden nu. Det er formentlig også hensigten, når man i Undervisningsministeriets læseplan for faget Hjemkundskab blandt andet kan læse:

"Det centrale i dette område er, at eleverne får en baggrund for at tage kritisk stilling som forbrugere og får en forståelse af vilkår for at leve bæredygtigt med både sundhed og livskvalitet. Det indebærer, at eleverne får indsigt i, at der er sammenhæng mellem det, de foretager sig i det private liv, og det samfund og den kultur, de lever i; at der er sammenhæng mellem menneskers sundhed/ livskvalitet og naturens "sundhed", samt at sundhed/livskvalitet og bæredygtighed både er et ansvar for den enkelte og for nære fællesskaber samt myndigheder."

Dette understreger altså at emnet har en vigtig plads i fagets undervisning og også at der er gode forudsætninger for at skabe et tværfagligt forløb på skolerne.

Vores viden om klimaets tilstand og erkendelse af at basale gode vaner omkring mad er gået tabt har i 2009 bl.a. udløst udgivelsen af forskellige kogebøger og det blev også året, hvor det første undervisningshæfte, "Sund mad til en syg klode" så dagens lys. Hæftet er beregnet til de ældste klasser i folkeskolen og indfører eleverne i problematikkerne.

Med projektet Mad & Klima har man valgt at søge midler til at sætte fokus på emnet gennem et undervisningsforløb i 6. klasserne.

Børn i denne aldersklasse kan forholde sig både til sig selv og til omverdenen. De ved en del om økologi, og de ved også noget om hvad der er sundt at spise. Med projektet er det planen at give dem inspiration til at forstå hvad der er sundt for kloden, og hvor sammenfaldende det hele er, når vi taler sundhed.

Ved brainstormmødet fortalte de involverede hjemkundskabs-lærere at de var klar over betydningen af emnet. 2 lærere fortalte at de selv havde forsøgt at tilegne sig viden og også forsøgt at finde undervisningsmateriale. Det er dog uoverskueligt og tidskrævende at samle viden, finde rettesnoren og tilrettelægge et forløb for eleverne.

Ved snakken om hvordan børn lærer om og forholder sig aktivt til vores klimaudfordringer netop i forhold til fødevarer udtrykte lærerne, at de gerne tager den ære og udfordring på sig, som drejer sig om at børnene får en ny indsigt. Samtidig var holdningen også at, i forhold til børn i denne aldersklasse, kommer man ikke langt med at bringe den triste og faretruende historie om klodens tilstand.

KONKLUSION PÅ TILGANGEN

Konklusionen var at projektet skulle introduceres for eleverne, så de kendte til projektet og formålet – dog uden at få en teoretisk og videnbaseret gennemgang. Overordnet set mente man at vejen går via at fremelske den kritiske forbruger, give fornemmelse af kvalitet, have fokus på sundhed, gøre den gode smag og den rigtige tilberedning vigtig og opnå at børnene respekterer maden, hvor den kommer fra og hvordan den kommer til os.

Det gode budskab

Man skal bringe "det gode budskab" – at der er utrolig meget inspiration at hente i at forbedre vores vaner, så maden bliver bedre, den kan blive sundere, smage bedre, være sjovere at lave og være dejlig at hygge sig med at lave sammen. Og samtidig kan man endda være med til at gøre noget sundt for kloden.

Kommentarer i praktikken

Undervejs i madlavningsarbejdet, på børnenes tur til gården, og ved opfølgningen har den mere konkrete viden sneget sig ind.

Derfor hørtes eksempelvis følgende bemærkninger fra lærere på et af gårdbesøgene:

"Hov, du kan da lige slukke for vandet, så det ikke bare løber mens du får fat i de næste gulerødder"

"Prøv at se hvor meget mere du faktisk kan bruge fra denne her selleri – tænk på at den har vokset sig stor og stærk i jorden i flere uger, for at du kan stå her og tilberede den – så kan du jo lige så godt bruge det hele"

På en tilsvarende måde kunne man, tilbage i hjemkundskabslokalet, også lige nævne hvis køleskabet har stået åbnet for længe, hvis låget ikke er lagt på kartoflerne eller hvis eleven er ved at kassere en madrest.

Grøntsager smager godt

Forbruget af kød er skyld i en forholdsmæssig stor udledning af CO₂. Regnskabet for ½ kg. kød svarer reelt set til 10 kg. grøntsager. Dét er derfor et vigtigt element i forståelsen af klimaproblemerne vedrørende fødevarer.

På grund af skolernes besparelser på budgetterne for indkøb af mad til faget Hjemkundskab, har det medført at der længe er blevet sparet på netop kød. Dels laves der derfor flere vegetar-retter og dels erstattes kødet delvist af grøntsager (f.eks. suppleres hakket oksekød med hakkede gulerødder i en lasagne). Lærerne oplever at vegetarisk mad sagtens kan blive modtaget godt af eleverne. Der er lidt forskel på eleverne dog. Alle børn ved at grøntsager er sundt, men nogle børn har også den opfattelse at grøntsager ikke smager godt, at det er kedeligt, noget man tvinges til at spise udelukkende fordi det er sundt osv. Her drejer det sig om at vise kvalitetsforskelle og tilberedningsmetoder, som gør noget ved smagen og konsistensen, så eleverne ændrer deres syn og får lært at grøntsager ikke bare er grøntsager. Andre elever er vant til at man hjemme får frugt og grønt leveret fra Aarstiderne, så det indgår som mere naturlige ingredienser i madlavningen i hjemmene.

En af lærerne gør meget ud af at de anvendte opskrifter kommer med hjem til familierne, som inspiration til mindre forbrug af kød.

Man kunne overveje at flytte et fokus her, så dét at fravælge kød i højere grad er et bevidst og klogt klimavalg og ikke så meget et økonomi-spørgsmål.

Genoplivning af gamle vaner

En lærer fortalte om vigtigheden af at holde gamle vaner i hævd og give dem liv sammen med børnene. På dén måde nærer man børnenes evner til at kræse for maden, til at være selektive og bevidste om valg og fravalg, hvilket er vigtige kvaliteter når vi skal lære at være klimavenlige ifht. madvaner.

EVALUERING

De involverede lærere i hjemkundskab er blevet bedt om at kommentere på:

- Workshoppen, afholdt af Birte Brorson
- Besøget på gården
- Produkter
- Optakten og beskrivelsen af hvad det her skulle handle om
- Internet-undersiden om projektet
- Det samlede forløb og styringen af det
- Ændringer som projektet har været medvirkende til

Kommentarerne følger herunder ud fra hvert område:

Workshoppen

Det var en dejlig oplevelse, inspirerende kvinde, gode statements og sammenligninger, spændende. Meget anvendeligt – også som privatperson.

Forslag til forbedringer:

- Flere eksempler kan man altid bruge. Og specielt børn har nemmere ved at lære ud fra eksempler.
- Det vil være mere udbytterigt, hvis der er mere fokus på tilgangen overfor børnene. Hvis den, der afholder denne workshop tænker direkte på at den viden skal overføres til børnene efterfølgende, vil det være nemmere for lærerne at tilgå det.
- Måske burde workshoppen holdes i et rigtigt køkken, med konkrete hands-on opgaver. Det ville være meget inspirerende for lærerne.

Besøget på gården

Pragtfuldt sted, godt det er så stort et område, søde mennesker, dejligt at se kornloftet og høre om korn-regnskabet, børnene var vilde med det hele, lige tilpas rent tidsmæssigt, børnene var glade for både den fri leg på halmballerne og gruppe-opgaven i at lave maden sammen – tilrettelægge det og lave bålet osv. Charly var virkelig god. Der var en dejlig behandling af klassen fra de ansattes side. Børnene var gode til at tage hensyn til hinanden omkring hvad de hver især kan tåle og lide. De tog opgaven ret seriøst. Flere børn gik syngende fra gården og hen mod toget hjemad. I undervisningen efterfølgende henvises der jævnlige til besøget.

Ved evalueringen fandt vi ud af at klasserne ikke har fået nøjagtigt den samme oplevelse.

Klasserne har fået lidt forskellige rundvisninger, historier og beskeder. Dette blev egentlig opfattet

som positivt, med en god fornemmelse af individuel behandling på stedet – og ikke en fabrikslignende undervisnings-oplevelse.

Forslag til forbedringer:

- Det ville være helt fantastisk forinden at vide noget om gården, dens produktion, dens historie, hvor meget energi der går til for at der er afgrøder i jorden. Hvilke processer ligger forud for at vi høster. Hvordan er det økologisk og hvorfor. Hvorfor er der sædskifte. En mere konkret produktionsstedsbeskrivelse. Det vil give børnene en større forståelse af hvad et landbrug er. Det vil give børnene en bedre forståelse for mad, en bedre forståelse for kvaliteten i maden og en respekt for at mad ikke bare smides ud, fordi der ligger et stort arbejde forude – før guleroden ligger på tallerkenen. Og dette vil også gøre at lærerne bedre kan forberede børnene forud for besøget og at materiale om gården kan inddrages i andre fag.
- Det vil være dejligt at have et forløb på en gård, så man kommer der flere gange ... måske følger gården et år, eller følger afgrøderne ved at arbejde med det.
- Det kunne være en god ide, at klassen får udleveret en kasse hver måned, på den måde ku' man lave en direkte kobling til årstiderne...altså børnene skal kunne smag forskellen. Fdb har f.eks kørt en kampagne om mad og klima, hvor man fik en "smagskasse", med tilhørende undervisningsmateriale.





Produkter

Plakaten med oversigt over årstidens grøntsager:

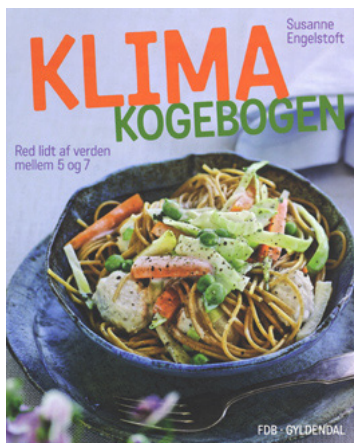
Rigtig god plakat, den bliver brugt flittigt.

Klimakogebogen:

Er blevet brugt flere gange

Grøntsager fra Krogerup:

En klasse takkede nej, fordi der ikke var udsigt til at få dem brugt. En anden klasse fik ikke tilbudt, en tredje fik en kasse grøntsager med hjem, som blev brugt fint i undervisningen efterfølgende.



Optakten og beskrivelsen af hvad det her skulle handle om

Det var fint at få en mail, der beskrev projektet i overordnede termer.

Det var lidt ukonkret af naturlige årsager, da projektet ikke var klart defineret fra starten. Det var dog positivt at være med til det første brainstorm-møde, så der var mulighed for at påvirke processen. Det var dejligt at være med fra starten.

Anette, Green Events: det var meget tidskrævende at få fat i de enkelte lærere.

Forslag til forbedringer:

- Det vil være dejligt at få mere konkret information fra starten, med en klar beskrivelse af hvad der skal ske hvornår. Og også information om hvor meget man selv skal være involveret osv.
- Husk at tænke i tid for læreren. Der er meget fokus på hvor meget tid en lærer bruger på møder, forberedelser osv.
- Det ville også være dejligt at have en fastsatte tidslinie, med milepæle på...

Internet-undersiden om projektet

Hjemmesiden for Miljøpunkt Indre By og Christianshavn har nu en underside om projektet.

Adressen er www.a21.dk/madogklima

Her er samlet information om projektet, billeder fra gårdturene, generel information om temaet, opskrifter fra den udleverede "Klimakogebogen" og også fra "Sund mad til en syg klode", som er et undervisningshæfte med tilhørende kogebogs-indstik. Herudover finder man gode links og relevante artikler.

Det er uvist hvor meget siden bliver brugt. Det var tænkt sådan at forældre kan gå herind og kigge lidt på hvad projektet handlede om og få inspiration fx via opskrifterne.

Det samlede forløb og styringen af det

Det har været fint styret og der har været god information undervejs. Det har også været hyggeligt at mødes med andre lærere. God afsmitning og god pioner-stemning.

Forslag til forbedringer:

- Det vil være dejligt at få mere tid mellem workshop og gårdbesøg, så man når at forberede børnene bedre.
- Det ville ha' været dejligt hvis vi selv var bedre til at involvere andre fag – både dansk, Natur&Teknik og matematik. I fald bør det være individuelt for hver skole præcis hvor meget man ønsker at gøre ud af det her. Det vil være dejligt fx, at man involverer matematikken med udregninger af CO2 forbrug. (fx "det koster x CO2 at have et kogeblus tændt i 10 minutter – hvad koster det at lave en suppe til 30 personer, hvis...") Natur&Teknik skal involveres bl.a. for at børnene selv skal måle sig frem til forbruget. At tænke det tværfaglige ind giver en bedre forankring. At tænke sundhed og generelle klimahensyn sammen med Mad&Klima virker meget naturligt.
- Det vil være en dejlig forbedring, hvis der var et "Idékatalog", som skulle indeholde konkrete forslag til hvad man kan stille op overfor børnene, hvad skolen ellers kan gøre, andre lærere osv osv ... Og så kan man vælge at plukke og bruge dét man synes om og har tid til. Eksempelvis ovenstående om matematik-involvering. Andre eksempler: man kan inddrage forældrene ved at udvide et forældrearrangement, man kan lave plante-kasser på skolen og passe krydderurterne der, man kan sende pdf-filer af anvendte opskrifter til forældrene, man kan lave en hel Klima-uge (Det blev gjort på Christianshavns Skole i uge 47, og passede derfor fint sammen med Mad&Klima projektet)
- Generelt for projektet vil det være en fordel at fastsætte egentlige mål forinden, så er det bedre at evaluere bagefter. Her tænkes på hvad vi ønsker os at eleverne får lært, får ændret af vaner osv.

Ændringer som projektet har været medvirkende til

I undervisningen efterfølgende henvises der jævnligt til besøget, eksempelvis når man skal tale om hvor en grønssagen kommer fra.

Plakaten bruges til at tale om hvad der er godt at bruge for den årstid vi er i lige nu.

Der tales mere nu om vaner i køkkenet, at få lukket køleskabet, slukket for vandet osv.

Generelt tales der mere om hvad man bør spise hvornår, årstidsmæssigt.

KONKLUSION PÅ EVALUERINGEN

At tage udgangspunkt i faget Hjemkundskab har været vigtigt. Der er en generel stolthed omkring faget. At bakke op omkring den har været væsentligt for projektets succes. Lærerne var meget engagerede og glade for at blive hørt

Alle involverede, lærere og elever, har været meget glade for at deltage, og vil alle melde sig på banen igen, hvis noget lignende bliver tilbudt.

FRA PROJEKT TIL FORANKRING

Tilbage meldingen fra lærerne var at dette projekt skabte en god opmærksomhed. Det var en god anledning til konkret at forholde sig til klimaudfordringerne omkring fødevarer og hvad vi kan gøre. At vores fødevarerproduktion og madvaner har betydning for kloden er bevidstgjort, i første omgang overfor lærerne – og via dem også overfor eleverne.

Ved evalueringen blev der givet udtryk for at det var rart for lærerne at lære noget nyt om emnet og blive mere skarpe. De mente at der fremover vil være flere spor i undervisningen, som kan henføres til projektet.

Nu hvor projektet har været succesfuldt gennemført, så udtrykte et par af lærerne også mod på at gøre det mere gennemgribende og tværfagligt næste gang.

I folkeskolen er børn i dag vant til at arbejde i projekter, hvad enten det er mindre projekter i et enkelt fag eller større tværfaglige projekter over en mere intens periode. Projektet Mad & Klima havde naturligt nok den samme projekt-tilgang: at børnene blev præsenteret og involveret i en periode og det må formodes at andre projekter har optaget børnene siden da.

Med dette projekt har det stor betydning at det lærte forankres

Projektet opfattedes dog ikke alene som gode og sjove minder af lærerne, men også som en god start på dét at forandre og skabe nye gode vaner.

Alligevel vil man vurdere at der kan komme meget godt ud af at tænke over og diskutere, hvordan man bedst muligt opnår forankring.

PERSPEKTIVERING

Børn og ansvar

Generelt omkring emnet Mad&Klima, så er mit indtryk at børnene suger til sig, de fastholder en positiv indstilling til livet og har en god fornemmelse af at forbedringer ikke kommer af sig selv. De er helt med på at man selv skal være en del af de ændringer man gerne vil se. Det er en opgave de gerne tager på sig, ikke som en byrde, men som en god udfordring.

Børn elsker mad

Der er en rigtig god moral, når børn laver mad sammen. Det er en god måde at øve fællesskab og samarbejde på. Roller som er på én måde i nogle sammenhænge kan godt være anderledes i hjemkundskab. Der er respekt for at køkkenet er et kreativt sted – og et farligt sted, hvor dét at tage hensyn ikke bare er vigtigt socialt, men også nødvendigt. Børnene oplever også at der er prestige i mad. ALT dét kan bruges til at ”hælde” viden og hensyns-opfordringer ind i børnene mens de er der, og dét er en af forklaringerne på at dette projekt har været en stor succes.

Lærernes udfordringer

De lærere som i dag underviser i faget Hjemkundskab er udfordret af flere omstændigheder:

- Faget ”tæller” ikke i det store regnskab og anses ikke som værende betydeligt ifht. andre fag på skolen. Projekter tager sjældent udgangspunkt i dette fag.
- En Hjemkundskabs-lærer er ofte ikke uddannet indenfor faget, men har det som et ”ekstra-fag”
- Der skal spares alle vegne og i dette fag er der derfor knappe midler til indkøb af mad.
- Det er et meget stort projekt selv at skabe sig et overblik over emnet mad og klima, og tilgængeligt undervisningsmateriale er begrænset.

Det paradoksale er at vi alle samtidig hører at vi skal lære at spise sundere (at spise sundere er også at spise mere klima-venligt). I løbet af 2009 er der også kommet fokus på dét at tage hensyn til klimaet i vores madvaner og 2009 blev også året hvor Undervisningsministeriet satte nye fælles mål for undervisningen, som omtalt under ”Hvorfor Mad & Klima”. Dét er et paradoks i sig selv. Det er også paradoksalt at eleverne i bedste fald oplever at få serveret sund mad i kantinen, men at tråden ikke altid følges over i selve undervisningen om mad.

Der opleves en stolthed over faget og derfor også et ønske om at få hjælp, inspiration og ideer til at gøre faget bedre.

Undervisning på seminarerne

I takt med at opmærksomheden omkring vores sundhed stiger, så stiger nedskæringerne desværre også på liniefaget Hjemkundskab. Og dét at faget ikke får opmærksomhed og bliver gjort betydeligt indebærer at flere og flere studerende vælger liniefaget fra. Dette udgør én udfordring og hænger sammen med paradoks-beskrivelserne under ”Lærernes udfordringer”. Der ligger en anden udfordring i at tilsikre at klima bliver en naturlig vinkel i undervisningen af de studerende. Indtil de to udfordringer er løst vil der overalt i landet være en stor og vigtig opgave i at optimere den aktuelle undervisning, som foregår lige nu på skolerne.

Familierne mangler viden og vejledning

Der har været et naturligt ønske om at børnenes engagement i emnet skulle smitte af på familierne. Det er svært at måle i hvor høj grad det er lykket. Lærerne meldte at de jævnligt hører børnene fortælle om gode oplevelser af at gentage madsucceser fra undervisningen derhjemme.

Generelt ved vi jo også at børn har en stor betydning i hjemmet, at de kan være gode katalysatorer for forandringer.

Jeg har læst en ernærings-ekspert udtale at vi er gået glip af 40 års basal-viden om mad. Dét betyder jo at børnene ikke klædes på hjemmefra til at vurdere hvilken kost, der er bedst eller hvordan vi får brugt årstidens grønt for at spare klimaet. Naturligt nok kræver det jo så en masse viden, vejledning og inspiration for at indhente dét. Projektet Mad&Klima er en del af denne "indhentning", som vender tingene lidt på hovedet og er med til at klæde børnene på, så de kan være med til at klæde deres forældre på.

FREMTID

Gentagelse af projektet

Det vil være af stor betydning at gennemføre projektet igen med erfaringerne fra dette det netop gennemførte i bagagen. Jeg forestiller mig at der fokuseres på tre konkrete forbedringer:

- Workshopen for lærerne afholdes i omgivelser, som giver mulighed for at lave mad sammen.
- Der nedsættes en lille arbejdsgruppe, som udarbejder undervisningsmateriale. Materialet udformes som et "Idékatalog", som lærere i flere fag på skolen kan "plukke" i.
- Planlægning af arrangementer, hvor forældrene inviteres, inddrages i projektets beskrivelse og mål.

Herudover er det oplagt at medtage hensyn til flere øvrige, men mindre tilbagemeldinger fra lærere.

Projektets udbredelse

Det vil være oplagt at udbrede projektet til at gælde for hele København, og for andre større byer i Danmark. Det positive er jo at det her ikke er et emne, der skal tvinges igennem hos modtagerne. Der står både lærere, elever og forældre, som vil hilse projektet velkommen hvor end det bliver gennemført. I et større perspektiv opfylder projektet også vort samfunds ønske om mere fokus på sundhed og miljø, samt vor klodes behov for udstrakte klimahensyn.

Et initiativ om udbredelsen bør indledes med en kortlægning af hvad der i forvejen er af beslægtede initiativer, og hvilke interessenter der i øvrigt er. Derefter kan der skabes et overblik over hvilke mulige samarbejdspartnere der er og hvordan finansieringsmulighederne er.

At udforme "Idékataloget" kan i øvrigt være et lille projekt i sig selv, som man kan søge midler til, især hvis det kan fungere helt individuelt.

Anette Warming, 16. januar 2010